

## DAFTAR PUSTAKA

- Abidin. A.Z. 2009. *Mie Basah Berbahan Dasar Tepung Singkong Pengembangan Formulasi, Proses Produksi dan Karakterisasi Produk*. Seminar Nasional Teknik Kimia Indonesia. Bandung: SNTKI.
- Aliya, L.S., dan Yosfi R. 2016. *Mi “Mocafle” Peningkatan Kadar Gizi Mie Kering Berbasis Pangan Lokal Fungsional* (hlm. 32–41).
- Anonym. 2005. Pengertian Mi(Makanan). [https://id.wikipedia.org/wiki/Mi\\_\(makanan\)](https://id.wikipedia.org/wiki/Mi_(makanan)). (29 September 2021).
- Ardiansyah. 2014. *Pengaruh Perlakuan Awal Terhadap karakteristik Kimia dan Organoleptik Tepung Jamur Tiram*. *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian*. (hlm. 19 (2)).
- Arianto, D.P., dan Supriyanto. 2009. *Karakteristik Jamur Tiram Putih (Pleurotus ostreatus) Selama Penyimpanan*. (hlm. 31-40). *Jurnal Agroteknologi*.
- Astawan, M. 1999. *Membuat Mie dan Bihun*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Badan Standardisasi Nasional (BSN). 1992. *Mie kering*. SNI 01-2974-1992.
- Badan Standarisasi Nasional. 1994. *Standar Nasional Mi Kering*. No. 01-2974-1996. BSN. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 1996. *Syarat Mutu Mie Kering*. Departemen Perindustrian Republik Indonesia. SNI 01.
- Cahyana dan B. Mucrodji. 1999. *Jamur Tiram, Pembibitan, Pembudidayaan, Analisis Usaha*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Diniyati, B. 2012. *Kadar beta karoten, Protein, Tingkat Kekerasan, Mutu Organoleptik Mie Instan dengan Substitusi Ubi Jalar Merah (Ipomoea batatas) dan Kacang Hijau (Vigna radiate)* (Artikel Penelitian). Semarang: FK UNDIP.
- Muchtadi, T.R., dan Sugiyono. 1992. *Ilmu Pengetahuan Bahan*. PAU-Pangan dan Gizi. Bogor: IPB.
- Mulyadi, A.F. 2014. *Pembuatan Mie Kering Kemangi (Ocimum Sanctum L.) Dengan Bahan Dasar Tepung Terigu Dan Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) (Kajian Jenis Perlakuan Dan Konsentrasi Kemangi)*. (May).
- Marawijaya, E.I., dan Nurjayadi. 2010. *Bisnis Jamur Tiram di Rumah Sendiri*. Bogor: IPB Press.

- Mariyani, N. 2011. *Jurnal Sains Terapan Edisi I Vol-1 (1) : 30 – 41.*
- Parjimo, A. 2007. *Budidaya Jamur (Jamur Kuping, Jamur Tiram, dan Jamur Merang.* Jakarta: Agromedia Pustaka.
- Rahmawati., dkk. 2018. *Jurnal Dunia Gizi* (hlm: 119-127). Vol. 1(2).
- Retno, W. 1992. *Mie Kering dari Campuran Tepung Sorgum dan Tepung Kacang Gude.* Yogyakarta: Jurusan Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gadjah Mada.
- Suyanti. 2008. *Membuat Mi Sehat Bergizi dan bebas Pengawet.* Depok: Penebar Swadaya.
- Sumarmi. 2006. *Botani dan Tinjauan Gizi Jamur Tiram Putih.* Jurnal Inovasi Pertanian. 4(2):124-130.
- Surawan, F.E.D. 2012. *Penggunaan Tepung Terigu, Tepung Beras, dan Tepung Tapioka dan Tepung Maizena Terhadap Tekstur dan Sifat Sensori Fish NuggetIkan Tuna.* Bengkulu: Universitas Bengkulu.
- Tjokrokusumo D., dkk. 2015. *Diversifikasi Produk Olahan Jamur Tiram ( Pleurotus Ostreatus ) Sebagai Makanan Sehat.* Pros Semhas Masy Biodiv Indon 1(8): 2016-2020.
- Winarno, F.G., 2002. *Kimia Pangan dan Gizi.* Jakarta: Gramedia.
- Wiardani, I. 2010. *Budidaya Jamur Konsumsi (hlm.265–88).* Yogyakarta: PT. Andi.
- Widyastuti, N., dan Istini. 2004. *Optomasi Proses Pengeringan Tepung Jamur Tiram Putih 68 Halaman (Skripsi).* Bogor: IPB..
- Yolanda. 2018. *Kadar Serat Pangan , Proksimat , Dan Energi Pada Mie Kering Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu ( Ipomoea Batatas L. Poir) Dietary Fiber , Proximate And Energy Content Of Dry Noodles Substituted By Purple Sweet.* 2(1):1– 6.
- Zana, A., dan Meyta C. 2016. *Pengendali Mutu Proses Produksi Mie Kering.* Jurusan Teknologi Pangan. Surabaya : UPN Veteran.